

Tarte magique à la noix de coco

Ingrédients

- ½ tasse farine tout usage
- 1 tasse de noix de coco râpée
- 4 œufs
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de sucre
- une pincée de muscade
- 1 c. à thé de vanille
- ½ tasse de beurre
- *facultatif : sirop d'érable*

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
2. Dans le Micro-pichet, faire fondre le beurre 1 minute à 60 %.
3. Dans l'Extra-chef mélanger la farine et la noix de coco.
4. Ajouter les œufs, le lait, le sucre et la vanille.
5. Bien mélanger. Incorporer le beurre fondu du Micro-pichet
6. Verser la préparation à l'aide de la spatule dans le plat à lasagne Ultrapro beurré profond d'au moins 5 cm.
7. Cuire de 50 à 60 minutes dans la partie centrale du four, pas de couvercle jusqu'à ce que la noix de coco soit dorée.
8. Laisser refroidir.

Remarques

1. Ajouter du sirop d'érable au service au goût.